



Puissant, extrait, construit pour durer, doit encore se fondre.

2005 CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION

ROUGE • PESSAC-LÉOGNAN

LE MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES:

DATES DE VENDANGES:

ELEVAGE: Dans un chai climatisé, soutirage traditionnel. Élevage par tiers : en barriques de chêne français neuves, en barrique de un vin et en barrique de deux vins pendant 16 mois.

DEGRÉ ALCOOLIQUE:

ASSEMBLAGE: 57% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE EN PRODUCTION: 61 ha

TYPE DE SOLS: Graves profondes à matrice argileuse

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 Ans

VENDANGES: Manuelle à maturité parfaite, transport de la vendange en cagettes, triés sur table avant éraflage puis tri optique.

TRI:

VINIFICATION: Parcelle en petite cuves bétons thermo-régulées, remplissage gravitaire, éraflage sans foulage, pigeages réguliers, macérations longues (4 à 5 semaines)

NOTES DE DÉGUSTATION:

Date de vendange : 12 sept au 29 sept.

La robe est très profonde, rubis foncé. Le nez est concentré et complexe, mêlant les fruits noirs mûrs, de tabac, de cèdre et de fumée. La bouche est très charnue, riche en tanins polycés. La longueur est exceptionnelle.

ACCORDS METS ET VINS

Viande braisée en sauce - Gigot d'agneau de sept heures - Lamproie à la bordelaise


CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION